TERMOS DE GARANTIA

- Os fogões Braslar possuem garantia de seis meses contra defeitos de fabricação, sendo os três primeiros meses exigidos pela Lei n° 8.078 de 11/09/1990, os últimos três meses constituem uma cobertura adicional concedida pela Braslar do Brasil Ltda., pela confiança depositada na qualidade de seus produtos
- O período de garantia se inicia a partir da data de entrega do produto ou, na falta do recibo de entrega, da data de emissão da nota fiscal de venda ao consumidor. A garantia só tem validade acompanhada da nota fiscal ou recibo de entrega e do certificado de garantia devidamente preenchido
- É garantido o reparo, a troca de peças e componentes que apresentem defeitos de fabricação. A mão de obra no período de garantia é gratuita. As visitas serão gratuitas no perímetro urbano das cidades onde se encontra o posto de Assistência Técnica Autorizada Braslar, fora do perímetro urbano e nas cidades não constantes na Relação o custo de transporte e locomoção (ida e volta) será por conta do consumidor
- Os reparos devem ser realizados nos postos de Assistência Técnica Autorizada Braslar (relação anexa)
- Decorrido o prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças, transporte e mão de obra serão por conta do consumidor
- Esta garantia perderá a validade, caso o fogão não seja utilizado exclusivamente para uso doméstico, na instalação e uso não sejam cumpridas as recomendações contidas neste Manual de Utilização, não seja utilizado Gás Liquefeito de Petróleo GLP, seja botijão ou encanado, que obedeça as legislações federais, estaduais e municipais, haja alteração ou remoção do numero de série do fogão, uso de assistência técnica não credenciadas pelo fabricante, o fogão sofra a ação de agentes da natureza
- A garantia não cobre a aquisição de peças para instalação, remoções e transporte dos fogões para reparo

Certificado de Garantia

Data:____/____/____ N. Fiscal N°. _____ Série: _____

Revendedor: _____

Nome do Cliente: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ UF: _____

OBSERVAÇÕES

- Manual de instruções com fonte ampliada e em formato digital consulte o nosso site: www.fogoesbraslar.com.br
- Manual em braile entre em contato com o nosso SAC através do e-mail: sac@fogoesbraslar.com.br ou telefone (0**42) 3220-5650

www www.fogoesbraslar.com.br

e-mail sac@fogoesbraslar.com.br

+55 (42) 3220-5650

Braslar®
eletrodomésticos

MANUAL DO CONSUMIDOR FOGÕES A GÁS

Amigo Cliente

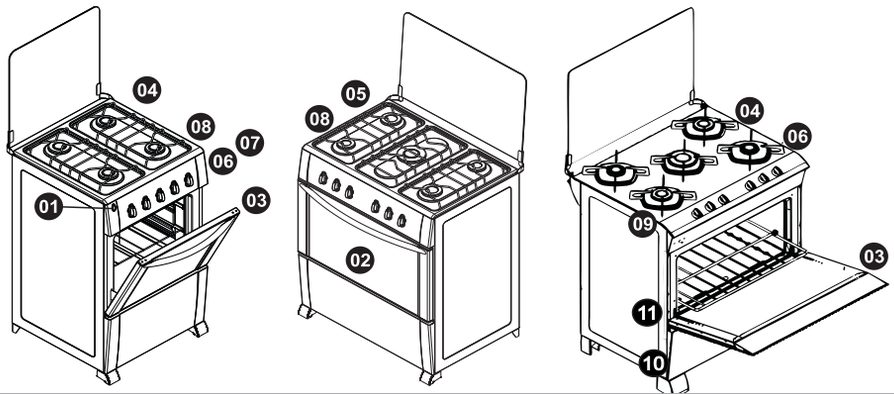
Você acaba de adquirir um Fogão Braslar. Um produto de alta qualidade e moderna tecnologia, que respeita as normas técnicas nacionais (ABNT).

Parabéns

E para que você possa usufruir de todos os benefícios de seu Fogão Braslar, preparamos este exclusivo Manual de Utilização, com o objetivo de auxiliar você a utilizar com segurança o seu fogão. Nele você encontrará dicas de manutenção e conservação, bem como instruções para instalação, funcionamento e características do seu Fogão Braslar.

CONHEÇA SEU FOGÃO

	Modelo	Sirius 4BC	Sirius Plus 4BC	Fenix Plus Inox 4BC	Fenix Plus Black 4BC	Top Glass Plus Inox 4BC	Top Glass Plus 4BC	Top Line Glass Plus 4BC	Orion Plus 5BC	Top Glass Plus Inox 5BC	Top Glass Plus 5BC	Top Line Glass Plus 5BC	Sirius 5BC	Sirius Plus 5BC	Fenix Plus Inox 5BC	Fenix Plus Black 5BC	Sirius 6BC	Sirius Plus 6BC
	Quantidade de queimadores	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	6	6
Ref	Caracterisiticas																	
01	Acendimento automatico		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X
02	Vidro do forno espelhado			X		X				X					X			
03	Parada intermediaria na porta do forno			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
04	Trempe luxo			X	X	X	X	X	X	X	X				X	X		
05	Trempe simples	X	X										X	X			X	X
06	Queimadores forjados			X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X		
07	Queimadores estampados	X	X										X	X			X	X
08	Mesa Inox	X	X	X	X				X				X	X	X	X	X	X
09	Mesa de Vidro Temperado					X	X	X		X	X	X						
10	Estufa de Vidro Temperado							X				X						
11	Grade deslizante					X	X	X		X	X	X					X	X



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Ao transportar o fogão, cuide para que a tampa fique sempre voltada para cima e nunca o segure pelo puxador da porta do forno, evitando danos ao produto.
- Como prevenção a acidentes, coloque panelas frigideiras com os cabos virados para dentro, evitando que crianças possam puxá-los e derrubá-los. Recomenda-se utilizar os queimadores de trás para alimentos líquidos.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

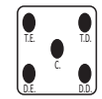
Modelo	Sirius 4BC	Cenix Plus 4BC	Top Glass 4 BC	Top Line 4 BC	Sirius 5BC	Fenix/Orion Plus 5BC	Top Glass 5 BC	Top Line 5 BC	Sirius 6BC
Medida externa com a tampa fechada (cm)	49x58x86	49x58x86	49x59x88	51x62x88	70x60x86	70x60x86	70x60x88	72X62x88	70x58x86
Medida externa com a tampa aberta (cm)	49x58x126	49x58x126	49x59x128	49x62x128	70x60x126	70x60x126	70x60x128	70x62x128	70x58x126
Medida interna do forno (cm)	28x38x46	28x38x46	28x38x46	28x38x46	28x60x46	28x60x46	28x60x46	28x60x46	28x60x46
Volume do forno (litros)	50,8	50,8	52	52	80	80	80	80	80
Peso Bruto / líquido aproximado (kg)	20 / 18	20 / 18	23/21	27/25	27 / 25	27 / 25	31/29	38/36	27 / 25
Gás a ser utilizado	GLP	GLP	GLP	GLP	GLP	GLP	GLP	GLP	GLP
Botijão mínimo a ser utilizado	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13
Potência	8,58kW	8,91kW	8,68kW	8,68kW	12,20kW	12,20kW	11,56kW	11,56kW	13,41kW

Disposição dos queimadores	Modelos dos fogões							
	Sirius 4BC		Top Glass 4BC		Fênix Plus 4BC		Top Line 4BC	
	Potência do queimador	Diâmetro do injetor	Potência do queimador	Diâmetro do injetor	Potência do queimador	Diâmetro do injetor	Potência do queimador	Diâmetro do injetor
T.E. - Traseiro esquerdo	1,56kW	0,65mm	1,51kW	0,65mm	1,55kW	0,65mm	1,51kW	0,65mm
T.D. - Traseiro direito	1,73kW	0,70mm	1,80kW	0,70mm	1,73kW	0,70mm	1,80kW	0,70mm
D.E. - Dianteiro esquerdo	1,71kW	0,70mm	1,92kW	0,75mm	2,04kW	0,75mm	1,92kW	0,75mm
D.D. - Dianteiro direito	1,58kW	0,65mm	1,52kW	0,65mm	1,59kW	0,65mm	1,52kW	0,65mm
Forno	2,00kW	0,75mm	1,90kW	0,75mm	2,00kW	0,75mm	1,90kW	0,75mm

Disposição dos queimadores na mesa

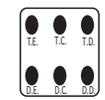
Frente

Disposição dos queimadores	Modelos dos fogões							
	Orion Plus/Fênix Plus 5BC		Top Glass 5BC		Sirius 5BC		Top Line 5BC	
	Potência do queimador	Diâmetro do injetor	Potência do queimador	Diâmetro do injetor	Potência do queimador	Diâmetro do injetor	Potência do queimador	Diâmetro do injetor
T.E. - Traseiro esquerdo	1,58kW	0,65mm	1,55kW	0,65mm	1,55kW	0,65mm	1,55kW	0,65mm
T.D. - Traseiro direito	1,86kW	0,70mm	1,85kW	0,70mm	1,85kW	0,70mm	1,85kW	0,70mm
C. - Central	2,19KW	0,75mm	1,93KW	0,75mm	1,93KW	0,75mm	1,93KW	0,75mm
D.E. - Dianteiro esquerdo	1,88kW	0,70mm	1,85kW	0,70mm	1,85kW	0,70mm	1,85kW	0,70mm
D.D. - Dianteiro direito	1,62kW	0,65mm	1,53kW	0,65mm	1,53kW	0,65mm	1,53kW	0,65mm
Forno	3,10kW	0,90mm	2,80kW	0,90mm	3,10kW	0,90mm	2,80kW	0,90mm



Frente

Disposição dos queimadores	Modelos dos fogões	
	Sirius 6BC	
	Potência do queimador	Diâmetro do injetor
T.E. - Traseiro esquerdo	1,56kW	0,65mm
T.D. - Traseiro direito	1,73kW	0,70mm
T.C. - Traseiro central	1,56kW	0,65mm
D.E. - Dianteiro esquerdo	1,71kW	0,70mm
D.D. - Dianteiro direito	1,58kW	0,65mm
D.C. - Dianteiro central	1,58kW	0,65mm
Forno	3,00kW	0,90mm



Frente

- É perigoso modificar as especificações ou características do Fogão.
- Este fogão foi projetado para uso com gás GLP, se necessário a utilização de gás natural, chame o Serviço Autorizado da Braslar.

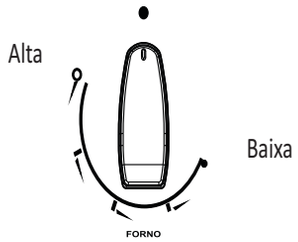
CUIDADOS ESPECIAIS COM O FORNO

- Abrir o gás para o forno, sem o acender provoca acúmulo de gás em seu interior e risco de explosão, caso não acenda, feche o botão, deixe o forno aberto e aguarde alguns minutos antes de tentar novamente
- Não feche a porta do forno bruscamente, pois o deslocamento de ar pode apagar a chama
- Faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima por 10 minutos antes de colocar o alimento
- Evite abrir constantemente a porta do forno, acompanhe o assado através do visor de vidro.
- Ajuste a forma na parte central do forno, não a encoste nas paredes, garantindo um assado uniforme
- Use a prateleira e formas próprias, nunca coloque nada diretamente no piso do forno
- Partes removíveis do fogão devem ser colocadas somente em suas posições específicas para um correto funcionamento do aparelho.

FORNO AUTO-LIMPANTE

- As paredes internas do forno auto-limpante são revestidas com uma película de esmalte micro poroso, que sob altas temperaturas reage com a gordura, eliminando as manchas de gordura normais após o seu uso
- É recomendável intercalar alimentos gordurosos com outros sem gordura, para não saturar o auto-limpante
- A reação do auto-limpante com a gordura pode deixar resíduos de pó. Se necessário, limpe as paredes com um pano úmido
- Evite riscos nas paredes do forno para não danificar as propriedades do auto-limpante
- Com o forno ainda morno, remova o excesso de gordura, usando um pano úmido ou uma esponja macia sem esfregar
- Após esfriar passar um pano úmido no teto do forno, sem esfregar
- Nunca utilize materiais como produtos de limpeza a base de silicone, saponáceos, facas ou esponja de aço nas paredes do forno
- Nunca limpe o vidro do forno enquanto este ainda estiver quente ou em uso, pois o choque térmico pode estourar o vidro
- Em caso de acidentes, como derramar óleo, massa ou qualquer alimento recomenda-se a imediata limpeza

TABELA DE TEMPERATURA DO FORNO A GÁS



Alta..... de 230°C a 250°C

Média Alta..... de 210°C a 230°C

Média..... de 190°C a 210°C

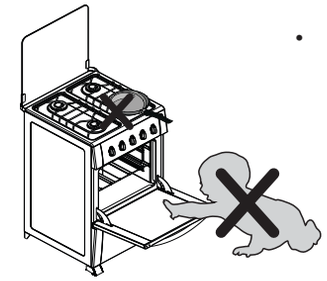
Média Baixa..... de 170°C a 190°C

Baixa..... de 150°C a 170°C

- Variação de até 30°C. Dependendo das condições de instalação do fogão e da temperatura ambiente.

LIMPEZA GERAL

- Limpe a mesa inox usando somente esponja ou pano macio com água e sabão neutro ou detergente, enxaguando com um pano seco e macio
- Quando retirar os queimadores tome cuidado para não deixar que resíduos de sujeira e fiapos caiam dentro do fogão, pois podem entupir os injetores de gás
- Não use ácidos, abrasivos, produtos tóxicos ou palha de aço
- Não jogue água fria enquanto o fogão estiver quente. Mudanças de temperatura provocam rachaduras no esmalte e pintura
- Deixe os queimadores esfriarem para lavá-los porque a água fria pode causar empenamento. Evite batidas, pois o impacto pode causar deformações
- Em caso de sujeira mais intensa, como óleo queimado, deixe os queimadores de molho em solução de água e detergente, para facilitar a lavagem
- Após a lavagem dos queimadores seque-os bem
- Para lavagem das grades (trempes) utilize esponja macia e sabão neutro
- Mantenha a tampa de vidro sempre seca e limpa, evitando que caiam resíduos líquidos atrás do fogão
- Para limpar o painel, botões de controle, frente e laterais do fogão, utilize apenas esponja ou pano macio umedecido em água e sabão neutro



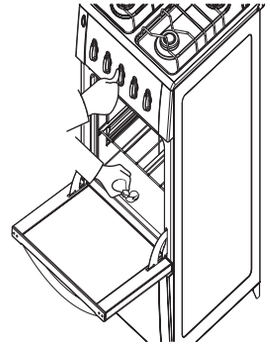
- Vigie atentamente os cozimentos com óleos e gorduras, pois são inflamáveis. Em caso de pegar fogo na gordura quente, desligue os botões e ou registro de gás e abafe o fogo com uma tampa de panela ou um pano molhado. Nunca jogue água, pois em contato com a gordura quente ela se espalha e pode causar graves queimaduras.

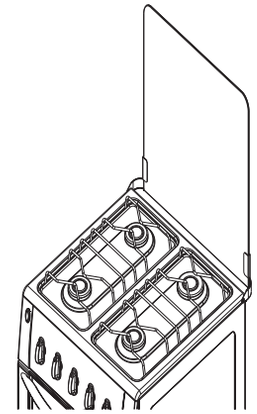
- Ao aquecer alimentos, o faça com embalagens abertas, pois recipientes fechados quando levados ao calor, aumentam a pressão interna e podem explodir.
- Sempre utilize panelas com o fundo plano e com diâmetro mínimo de 14 cm.
- Não deve ser colocada nas trempes panelas instáveis ou com o fundo deformado, a fim de evitar que estas se virem ou entornem.
- Depois de ter sido apagado o fogo , os queimadores, as trempes e as panelas ainda permanecem quentes, aguarde esfriar para fazer a limpeza. Nunca coloque a mão no vidro da porta do forno quando este estiver em funcionamento.
- Nunca abaixe a tampa de vidro sob ou limpe o fogão enquanto ele estiver sendo utilizado ou ainda quente. O choque térmico pode fazer com que o vidro quebre.
- Quando for manusear alimentos que estão no forno, utilize sempre luva térmica para proteção.
- Feche o registro de gás quando não estiver utilizando o fogão, ou ao sair de casa.
- Evite o acúmulo de líquidos gordurosos na mesa e forno do fogão.
- Nunca guarde produtos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, etc. próximo do fogão.
- Não deixe panos em cima do vidro do fogão, durante o seu funcionamento.
- Não coloque objetos sobre a tampa de vidro, pois a mesma pode quebrar, causando acidentes.
- Os fogões Braslar são fabricados para funcionarem exclusivamente com gás GLP. Para conversão para outros gases sempre procure assistência técnica especializada.

USO DO FORNO A GÁS

Atenção para o procedimento de acendimento do forno:

- Mantenha a tampa de vidro levantada
- Acenda o fósforo (recomenda-se uso de fósforos longos) ou isqueiro e aproxime chama do orifício no chão do forno.
- Pressione e gire o botão do forno até a posição de chama alta



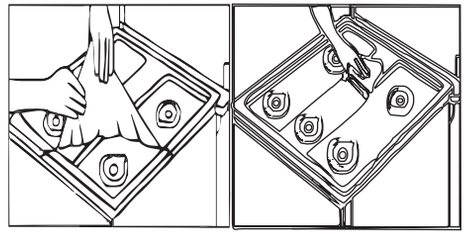


- Acenda o forno e mantenha o botão pressionado por aproximadamente 10 segundos
- Solte o botão e ajuste a temperatura do forno conforme desejada.

Observação: instrução só para fogões com forno a gás

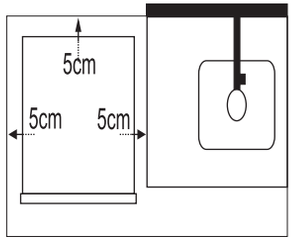
INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

ATENÇÃO: Os fogões possuem na mesa de inox uma película protetora que deve ser retirada antes de utilizar o fogão. Os resíduos de cola deixados pela película devem ser removidos com álcool, acetona ou benzina com uma esponja ou pano macio.



A não retirada desta película provocará manchas permanentes na mesa de inox.

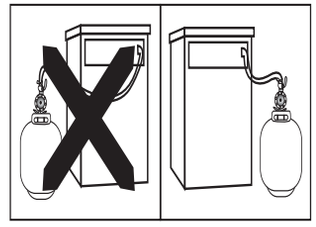
- Para sua segurança é recomendável que a instalação seja feita por um técnico do serviço autorizado
- Observe se o local possui as condições adequadas ao bom funcionamento do produto: piso nivelado, livre circulação de ar e espaço suficiente para abertura da tampa
- Evite lugares úmidos ou sujeitos a corrente de ar, que possam vir a apagar a chama



- Instale o fogão afastado de produtos combustíveis ou pouco resistentes ao calor. Evite a instalação próxima a materiais inflamáveis (cortinas, panos de cozinha)
- Mantendo o fogão com uma distância mínima de 5 cm das paredes e ou móveis. Deixe um espaço de 80 a 90 cm entre a mesa do fogão e o depurador de ar, coifa, ou armário colocado acima do fogão e no mínimo 20 cm do botijão de gás no interior da cozinha.

INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO DE GÁS

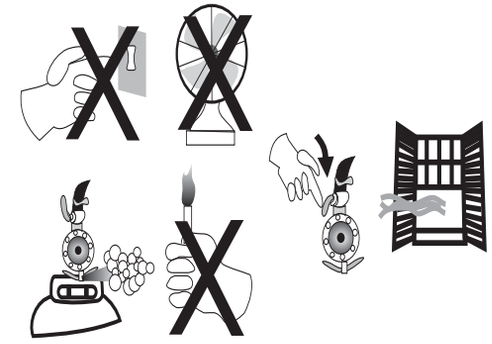
- Sempre utilize o regulador de pressão de gás adequado ao tipo de botijão. A ausência do regulador pode causar excesso de pressão com vazamento e possível incêndio.
- Verifique o prazo de validade (5 anos) e observe se tem gravado as letras NBR 8473
- Recomenda-se o uso da mangueira de PVC transparente com faixa amarela com a gravação NBR 8613, para válvulas de pressão 2,75 Kpa, dentro do prazo de validade (5 anos)
- A mangueira de gás não deve ter dobras, pois isto causa a interrupção do fluxo de gás. O comprimento mínimo permitido é de 40 cm e o máximo de 80 cm. Nunca emende a mangueira de gás.
- O botijão deve ficar do mesmo lado da entrada de gás. Nunca passe a mangueira de gás por trás do fogão e nem próximo a saída de ar quente do forno, seu aquecimento pode provocar vazamentos de gás. Se necessário use a mangueira metálica flexível para evitar acidentes



- Antes de trocar o botijão, certifique-se de que todos os botões dos queimadores estão desligados, o local está bem ventilado e livre de qualquer tipo de fogo (vela, fósforo, isqueiros ou cigarros acesos). Em seguida faça a troca
- Nunca instale o botijão próximo a ralos ou grelhas de escoamento de água. Por ser mais pesado que o ar, o gás pode se infiltrar em seu interior e explodir.
- Todo botijão de gás em uso deve, preferencialmente, ficar do lado de fora da casa. Caso não seja possível, deverá ficar em local aberto e ventilado.
- Para maior segurança, prenda a mangueira com abraçadeiras na válvula reguladora de gás e na entrada do fogão

- Feche o registro de gás, retire o regulador do botijão vazio, retire o lacre do botijão cheio, segure o bico do regulador na posição vertical e encaixe-a na válvula do botijão cheio, gire a borboleta do regulador para a direita até ficar firme. Use apenas as mãos para rosquear a borboleta do regulador, nunca utilize ferramentas. Ao rosquear a borboleta do regulador, evite incliná-la, mantendo sempre a posição vertical. Se houver vazamento, começarão a se formar bolhas na espuma neste caso, feche imediatamente o registro de gás. Nunca use fósforo ou qualquer tipo de chama para verificar se há vazamento.

- O gás é odorizado intencionalmente para que seja acusada a ocorrência de vazamentos. Em caso de vazamento de gás: Feche o registro de gás do botijão; Abra todas as portas e janelas, se possível coloque o botijão ao ar livre; Não mexa em interruptores e em nada que provoque fogo (centelhas); Chame a assistência técnica do distribuidor de gás
- Abasteça-se somente com empresas credenciadas. Evite as clandestinas. Verifique o estado do botijão ao recebê-lo. Se houver dúvidas quanto ao seu peso ou qualidade, troque-o. O botijão não pode estar amassado, enferrujado ou apresentar qualquer outro tipo de danificação
- Não tente eliminar vazamentos de maneira improvisadas.



CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

Tensão de Entrada 127-220V
Freqüência 50-60Hz
Potência 127V - 40W
Potência 220V - 40W

Tabela de Tensões

Tensão Nominal	MÍN	MÁX
127VAC / 60Hz	106	132
220VAC / 60Hz	200	240

CUIDADOS COM AS PARTES ELÉTRICAS:

- Desligue o Fogão da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção, para evitar choques elétricos.
- Desligue-o puxando pelo plugue. Nunca desligue o Fogão da tomada puxando pelo cabo elétrico.
- Não altere o plugue do seu Fogão. Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico. Não tente consertá-lo, caso ocorram danos chame o Serviço Autorizado da Braslar, a fim de evitar riscos.
- Tenha cuidado para que o Fogão não fique apoiado sobre o cabo elétrico.
- Ligue seu Fogão a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).
- Antes de instalar, ou substituir a lâmpada, os queimadores do fogão devem estar desligados e o cabo elétrico deve ser desligado da tomada. Assim você evitará acidentes.